

ДОБРОВАР

Аппараты для дистилляции и ректификации жидкостей

ДИОПТР

Инструкция по эксплуатации.



Диоптр-40



Диоптр-50



Диоптр-коротыш-40



Диоптр-коротыш-50

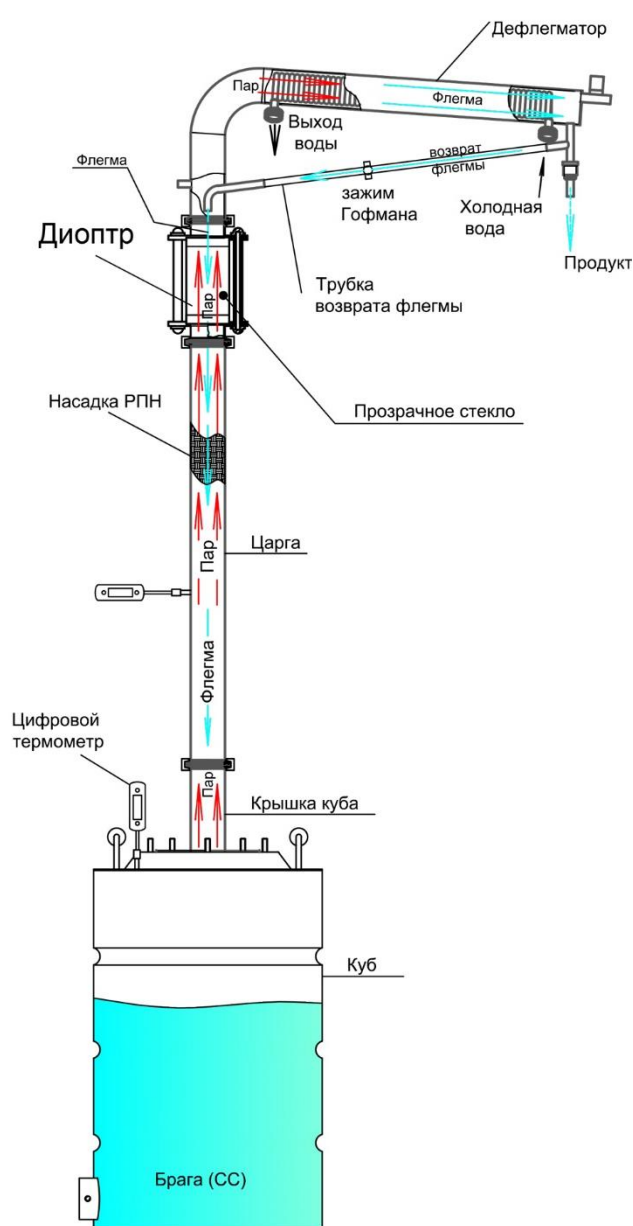
Диоптр- устройство визуализации процесса перегонки

1. Назначение

Диоптр представляет из себя устройство визуализации процесса перегонки. Состоит из стеклянной термостойкой трубки, двух силиконовых прокладок, трех скрепляющих штанг, шести гаек, двух оснований с кламповым соединением 1,5-2 дюйма. С помощью переходников можно подключить к любому самогонному оборудованию.

Технические характеристики:

	Диоптр-40	Диоптр-50
Соединение	Клампы 1,5 дюйма	Клампы 2 дюйма
Высота	150 мм\100 мм	170мм\120 мм
Вес	0,6 кг\0,4 кг	0,8 кг\ 0,6 кг



Применение:

- в пищевой промышленности для визуализации технологических процессов.

- для контроля захлеба аппарата (выброс жидкости из куба- при подаче избыточной мощности нагрева).

- для визуализации процесса возврата флегмы из дефлегматора (для всех видов аппаратов с возвратом флегмы- Тот Самый, Спецназ, Клюшка, Кудесница).

Установка:

Устанавливается в любое место самогонного аппарата (например, между крышкой куба и дефлегматором, или между верхней царгой и дефлегматором) где винокур желает визуализировать процесс перегонки.

При эксплуатации диоптра соблюдаем меры предосторожности. Стекло диоптра хрупкое.

Наши конкурентные преимущества,

1. Два типа размера по длине диоптра.
2. Отличное качество изготовления.
3. Конкурентная цена.
4. Возможность установки шампуров с тарелками.

2. Обслуживание и хранение

По завершению работы с аппаратом отключите нагрев и подачу охлаждающей воды.

Дождитесь, пока аппарат остынет. Далее необходимо снять все шланги со штуцеров (в них вода), снять аппарат с крышки и разобрать в обратной последовательности.

Открутив сливной кран в нижней части куба, можно слить остаток после процесса перегонки.

После окончания работы детали аппарата также промойте, просушите и уберите на хранение. При загрязнении устройства промойте его проточной водой.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на силиконовые прокладки, не сушите их на радиаторах отопления.

При транспортировке, хранении и использовании аппарата предохраняйте его от ударов и падений.

3. Дополнительное встраиваемое оборудование



Вы можете докупить ситчатый шампур 2 тарелки для диоптра.

Для установки откручиваем верхние гайки снимаем кламповый верх и устанавливаем шампур. Сборку производим в обратной последовательности.

ОСТОРОЖНО!! Стекло диоптра хрупкое!!

- Двух тарельчатая- для ароматизации (в качестве Джин-корзины). Дает так же небольшое укрепление (до 70%)

Рекомендуемая мощность нагрева- 1 квт.

4. Меры предосторожности.

- Запрещается проводить нагрев емкости при отсутствии беспрепятственного потока охлаждающей воды в достаточном количестве.
- Запрещается проводить нагрев пустой емкости.
- Запрещается полное выкипание перегоняемой жидкости.
- Запрещается нагревать пенящиеся жидкости без применения каких-либо мер, предотвращающих попадание пены в ствол аппарата.
- Запрещается обрабатывать жидкости с температурой кипения более 100°C.
- Запрещается отходить от аппарата на длительное время!!

Используя кубовые емкости с тэном, заливайте в них такое количество продукта, чтобы в процессе перегонки уровень жидкости не упал ниже уровня тэна. Уровень должен быть на несколько сантиметров выше тэна (в зависимости от куба) - это называется неснижаемый остаток.

При работе со смесями, имеющими в своем составе легковоспламеняющиеся компоненты (ацетон, спирт), запрещается проводить дистилляцию при использовании открытого огня - это может привести к возгоранию! Необходимо прикрыть пламя листом из негорючего материала (сталь, медь, латунь, несколько слоев толстой фольги). Во время всего процесса перегонки необходимо иметь рядом с аппаратом емкость с водой (или огнетушитель) в количестве, достаточном для гашения возможного возгорания.

При работе аппарата старайтесь не касаться металлических частей во избежание ожогов.

Соблюдайте режим нагрева емкости с брагой, указанный в технических характеристиках.

В процессе перегонки не оставляйте оборудование без присмотра.



Приступая к работе, пользователь тем самым подтверждает, что он ознакомлен с правилами соблюдения техники безопасности (см. раздел 8). При дистилляции спиртосодержащих смесей пользователь обязан убедиться, что это не запрещено действующим законодательством страны и региона.

5. Гарантийные обязательства.

Гарантийный срок эксплуатации устройства – 5 лет со дня продажи.

Гарантия не распространяется на комплектующие и сопутствующие товары (электроника, стекло, прокладки, шланги и т.д.)

В течение гарантийного срока все обнаруженные потребителем неисправности устраняются изготовителем бесплатно.

Претензии к качеству работы аппарата не принимаются, гарантийный ремонт не осуществляется в случаях:

- 1) несоблюдения потребителем правил эксплуатации;
- 2) небрежного хранения и транспортировки;
- 3) использования установки не по назначению;
- 4) если элементы изделия подвергались разборке и переделке;
- 5) отсутствия настоящего паспорта-руководства с указанием даты продажи.

Срок хранения (предпродажный) до момента начала эксплуатации не ограничен.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию аппарата не ухудшающие его эксплуатационных характеристик без отражения их в настоящей инструкции.

Дата выпуска / Штамп ОТК:

Диоптр

Дата продажи / Штамп магазина

Аппараты для дистилляции и ректификации жидкостей

Компания «Добровар»

РФ, Московская область, г. Люберцы, ул. Кирова, 20а.

Info@dobrovar.com

телефон - +7 (495) 150 20 30

